

– Speiseeis

„überflüssiges“ Lebensmittel – zum Sofort-Verzehr / Kinder

gute Zusammenstellung – Geschichte, Bilder, Literatur

Speiseeis ist eine feste oder pastenartige Zubereitung, die durch einen Gefrierprozess hergestellt wird (siehe auch [Herstellung](#)). Es ist dazu bestimmt, im gefrorenen Zustand verzehrt zu werden.

In den Leitsätzen für Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuchs finden sich Anforderungen an [Zutaten](#), Zusammensetzung und [Verkehrsbezeichnungen](#) von Speiseeis.

Man unterscheidet folgende Speiseeissorten (siehe auch [Sortenvergleich](#)):

- [Kremeis](#)
- [Rahmeis](#)
- [Milcheis](#)
- [Eiskrem](#)
- [Fruchteis](#)
- [Fruchteiskrem](#)
- [Fruchtsorbet](#)
- [Wassereis](#)
- [Softeis](#)

„Eis“ ist gewissermaßen die Basisbezeichnung für Zubereitungen, die nicht den besonderen Anforderungen der oben aufgeführten Speiseeissorten entsprechen. Das können zum Beispiel Eissorten sein, die weniger Milchfett als die Standardsorten enthalten, oder pflanzliche Fette.

Speiseeis wird auch in Kombination mit anderen Lebensmitteln, wie beispielsweise Fruchtsoßen, Überzügen, Spirituosen und Waffeln, sowie in verschiedenen Angebotsformen, wie Sandwicheis, Eishörnchen oder Eistorte, in Verkehr gebracht.

## Herstellung

Die industrielle Herstellung erfolgt in geschlossenen Systemen, um einen besonders hohen Hygieneschutz zu gewährleisten. Die Rohstoffe werden – nach einer für die einzelnen Sorten und Geschmacksrichtungen vorgeschriebenen Rezeptur – ausgewogen und vorgemischt. So entsteht der so genannte Vormix. Der Homogenisator zerlegt den Vormix unter hohem Druck wie durch ein Sieb in kleine, feine Bestandteile. So kann sich das Milchfett gleichmäßig verteilen und das Eis erhält einen glatten, cremigen Schmelz.

Im Anschluss wird die Eismasse pasteurisiert. Dabei wird sie kurz auf 75 Grad Celsius erhitzt und dann

auf vier Grad Celsius heruntergekühlt. Dieses Verfahren verhindert, dass unerwünschte Mikroorganismen im Eismix überleben oder sich anschließend neu bilden können. Danach muss der Eismix in gekühlten Behältern reifen. In der Ruhephase haben die einzelnen Zutaten genügend Zeit, ihr volles Aroma zu entfalten.

Im so genannten Freezer erhält das Eis schließlich seine endgültige Beschaffenheit. Hier wird die Eismasse durch eine lange waagerechte Kühlrolle geleitet, wo sie innerhalb von Sekunden an den Innenwänden gefriert. Der Eisfilm wird von schnell umlaufenden Messern abgeschabt und gleichzeitig mit Luft aufgeschlagen. Erst durch den Luftaufschlag entsteht die für Eis typische cremig-lockere Konsistenz.

Wenn das Eis den Freezer verlässt, hat es eine Temperatur von minus vier bis minus acht Grad Celsius und gelangt dann zur Abfüllung als Stieleis, Hörnchen, Haushaltspackung, Becher oder Eistorte. Die portionierten Eisprodukte erhalten im Kältetunnel bei bis zu minus 40 Grad Celsius den richtigen Härtegrad für eine längere Haltbarkeit. Nach dem Verpacken werden sie im Kühlhaus bei minus 28 Grad Celsius gelagert.

Der Transport zum Handel erfolgt in Kühlwagen bei einer Temperatur von minus 18 Grad Celsius oder tiefer und garantiert so die Einhaltung der Tiefkühlkette.

## Zutaten

Speiseeis wird insbesondere hergestellt unter Verwendung von Milch, Milcherzeugnissen, Ei, Zuckerarten, Honig, Trinkwasser, Früchten, Butter, Pflanzenfetten, Aromen und/oder färbenden Lebensmitteln. Abhängig von der jeweiligen Speiseeissorte und dem Geschmack werden auch andere Zutaten verwendet, beispielsweise Kakao, Schokolade, Kaffee, Nüsse, Nugat, Rosinen.

**Stichwort Zusatzstoffe:** Verwendung finden auch zugelassene Farbstoffe sowie Stoffe mit stabilisierender, verdickender oder emulgierender Wirkung.

## Sortenvergleich:

Verkehrsbezeichnung	Milch oder Milchfett	Ei	Frucht
Kremeis	mindestens 50 % Milch	mindestens 270 Gramm Vollei oder 90 Gramm Eigelb je Liter Milch	
Rahmeis	mindestens 18 % Milchfett aus der bei der Herstellung verwendeten Sahne (Rahm)		

<b>Eiskrem</b>	mindestens 10 % Milchfett		
<b>Milcheis</b>	mindestens 70 % Vollmilch		
<b>Fruchtsorbet</b>	enthält keine Milch oder Milchbestandteile		- mindestens 25 % Frucht - bei Zitrusfrüchten und anderen sauren Früchten mindestens 15 % Frucht
<b>Fruchteis</b>			- mindestens 20 % Frucht - bei Zitrusfrüchten und anderen sauren Früchten mindestens 10 % Frucht
<b>Fruchteiskrem</b>	mindestens 8 % Milchfett		deutlich wahrnehmbarer Fruchtgeschmack

*Gesa Maschkowski, Heike Krull*

Dieser Text stammt aus der aid-CD-ROM Nr. 3729 "[Kennwort Lebensmittel](#)". Dort finden Sie auf 1000 Seiten über 50 Lebensmittelgruppen mit Ihrer Warenkunde und Kennzeichnung, mit Tipps zur Lagerung und Zubereitung und aktuellen Ernährungsinfos.

<http://www.was-wir-essen.de/abisz/speiseeis.php>

## Speiseeis – ein erfrischender Genuss

Regelmäßiger Eiskonsum sorgt für kühle Erfrischung, ist aber nicht nur im Sommer ein Genuss. Studien zufolge konsumieren 80 % der Bevölkerung das ganze Jahr hindurch regelmäßig verschiedene Eissorten.

Ob in der Tüte oder als Dessert, bevorzugt werden im Sommer fruchtig-erfrischende und im Winter eher sahnig-cremige Sorten. Eis ist damit zum Ganzjahresprodukt geworden. Industriell hergestelltes Speiseeis, auch Markeneis genannt, macht bereits heute mehr als 80 % des gesamten Speiseeismarktes aus. Die verbleibenden 20 % werden gewerblich vor allem in Eissalons und der Gastronomie hergestellt. Dank der Innovationsfreude der Markeneishersteller, aber auch der gewerblichen Eiserzeuger, gibt es Jahr für Jahr nicht nur neue fruchtige Sommersorten, sondern auch zahlreiche Wintereisprodukte.

### **Gute Zutaten für köstliches Eis**

Grundzutaten für die Eisherstellung sind Obers, Butter, Zucker und Früchte. Weil die meisten Eissorten mit Milch oder Milchprodukten hergestellt werden, fließen jährlich weit über 300 Millionen Liter Milch in die Produktion von Markeneis. Das Eis zeichnet sich deshalb auch durch die guten Inhaltsstoffe der Milch aus: viele lebenswichtige Vitamine (A- und B-Vitamine sowie Vitamin D, E und K), Mineralstoffe (z. B. Kalium und Magnesium) und hochwertige Milchproteine. Ein positiver Beitrag ist auch der durch die Milch gegebene Calciumgehalt. Er fördert Aufbau und Erhaltung von Knochen und Zähnen.

Zur Verfeinerung gibt es eine nahezu unbegrenzte Zutatenliste von Kakao, Kaffee und Schokolade über Nüsse und Mandeln bis hin zu Rosinen und Vanille. Verwendung finden auch zugelassene Farbstoffe sowie Stoffe mit stabilisierender, verdickender oder emulgierender Wirkung.

### **Eisvielfalt – Sorten für jeden Geschmack**

Große Eis tafeln mit einem umfangreichen Sortiment machen in Eisdielen und Supermärkten die Wahl zur Qual. Nach den Leitsätzen für die Herstellung von Speiseeis und Speiseeiserzeugnissen werden folgende Sorten unterschieden:

**Eiscreme:** Eiscreme enthält mindestens 10 % Milchfett. Die Eismasse muss homogenisiert und pasteurisiert werden.

**Einfacheiscreme:** Einfacheiscreme enthält mindestens 3 % Milchfett und unterliegt dem gleichen Herstellungsverfahren wie Eiscreme.

**Milcheis:** Milcheis enthält einen Milchanteil von mindestens 70 %.

**Sahneeis:** Sahneeis hat einen Milchfettanteil von mindestens 18 %, basierend auf dem zur Herstellung verwendeten Schlagobers.

**Cremeeis:** Cremeeis enthält mindestens 50 % Milch und auf einen Liter Milch mindestens 270 g Vollei oder 90 g Eigelb. Cremeeis enthält kein zusätzliches Wasser.

**Fruchteis:** Fruchteis enthält einen Fruchtanteil von mindestens 20 %. Fruchteis aus Zitrusfrüchten oder anderen sauren Früchten hat einen Fruchtanteil von mindestens 10 %.

**Fruchteiscreme:** Fruchteiscreme enthält mindestens 8 % Milchfett und einen deutlich wahrnehmbaren Fruchtgeschmack.

**Frucht-Sorbet:** Frucht-Sorbet enthält einen Fruchtanteil von mindestens 25 %. Bei Sorbets aus Zitrusfrüchten und anderen sauren Früchten beträgt der Fruchtanteil mindestens 15 %. Milch oder Milchbestandteile werden nicht verwendet.

**Eis mit Pflanzenfett:** Eis mit Pflanzenfett enthält mindestens 3 % pflanzliches Fett.

**Wassereis:** Wassereis hat einen Fettgehalt von weniger als 3 % und einen Trockenmassegehalt an süßen und/oder weiteren geschmackgebenden Zutaten von mindestens 12 %.

**Softeis:** Softeis ist keine "richtige" Eissorte, sondern beschreibt eine besondere Form der Herstellung. Es ist ein aufgeschäumtes Speiseeis, das unmittelbar nach dem Verlassen des

Gefrierapparats verkauft wird. Seine Temperatur beträgt  $-6\text{ }^{\circ}\text{C}$ , die von industriell hergestelltem Speiseeis dagegen  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

### **Herstellung von Speiseeis**

Die Rohwaren wie Butter, Obers, Früchte, Zucker und andere Zutaten werden zuerst im Labor geprüft und müssen den Normen des Lebensmittelrechts sowie den Qualitätsmaßstäben des jeweiligen Herstellers entsprechen. Die freigegebenen Rohstoffe werden in verschiedenen Rezepturen zum Endprodukt weiterverarbeitet. Die erste Produktionsstufe ist der so genannte Vormix. Hier werden die Rohstoffe entsprechend der Eisrezeptur vermischt. Der Vormix wird anschließend homogenisiert. Dadurch werden die Fettkügelchen der Milch zerkleinert und ein noch cremigeres Ergebnis erzielt. Durch das anschließende Pasteurisieren wird das Eis haltbar gemacht und es werden unerwünschte Mikroorganismen abgetötet. Bei diesem Vorgang wird der Mix auf  $80\text{ }^{\circ}\text{C}$  erhitzt und sofort wieder auf  $4\text{ }^{\circ}\text{C}$  abgekühlt. Nun setzt die Ruhephase ein. In großen, gekühlten Behältern reift der Mix so lange, bis sich der volle Geschmack entfaltet hat. Dann erhält der Eismix durch das Freezen seine besondere Konsistenz. Die Masse wird in Kühlrohre gefüllt, die so kalt sind, dass der Mix sofort gefriert. Diese gefrorene Schicht wird, ähnlich wie Schlagobers, mit Luft aufgeschlagen. So entsteht cremig-leichtes Eis. Jetzt wird der Eismix bei  $-4\text{ }^{\circ}\text{C}$  bis  $-8\text{ }^{\circ}\text{C}$  in die gewünschte Form gebracht. Durch das anschließende Schockgefrieren bei  $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$  erhält das Eisprodukt den richtigen Festigkeitsgrad. Zum Abschluss erfolgt z. B. das Eintauchen in helle, weiße oder dunkle Schokolade mit oder ohne Nüssen. Die ununterbrochene Kältekette garantiert erstklassige Qualität und cremigen Genuss – für ungetrübtes Eisvergnügen.

Quelle: "Ernährung Heute", Heft 3+4/2004

# Speiseeis

aus Wikipedia, der freien Enzyklopädie

[Gesichtet](#) (+/-)

Status gesichtet

Wechseln zu: [Navigation](#), [Suche](#)





## Italienische Eiscreme



## Eisbecher mit Schokoladeneis, Sahne und Eierlikör



## Eisverkäufer in Rom, um 1820

**Speiseeis** (frz.: Glace) ist eine [Süßspeise](#) aus Flüssigkeiten wie Wasser, [Milch](#) und [Sahne](#), [Zucker](#), eventuell [Eigelb](#) und verschiedenen geschmacksgebenden Zutaten wie [Früchten](#), [Vanille](#), [Kakao](#) und teilweise [Lebensmittelzusatzstoffen](#), die meist unter Aufschlagen oder Rühren zu einer Crème gefroren wird.

Im Jahr 2004 betrug der Pro-Kopf-Verbrauch an Speiseeis in Deutschland 7,4 Liter, 2007 waren es 8,1 Liter. Das industriell produzierte Markeneis hatte 2005 einen Marktanteil von 81 Prozent. 16 Prozent wurden produziert in Eisdieleen oder Konditoreien und drei Prozent entfallen auf [Softeis](#). Der Gesamtabsatz in Deutschland 2003 betrug 587 Millionen Liter industrielles Markeneis.

# Inhaltsverzeichnis

[\[Verbergen\]](#)

- [1 Herstellung](#)
- [2 Geschichte](#)
- [3 Eissorten](#)
- [4 Eisspezialitäten](#)
- [5 Lebensmittelrecht](#)
- [6 Hygienische Aspekte](#)
- [7 Literatur](#)
- [8 Weblinks](#)
- [9 Einzelnachweise](#)

## Herstellung [\[Bearbeiten\]](#)

Zur Herstellung von Speiseeis werden zuerst die Zutaten (der Zucker meist flüssig als [Läuterzucker](#), Früchte püriert und Sahne geschlagen) vermischt, dann wird die Masse unter ständigem Rühren gefroren, wodurch feine Luftbläschen in die Masse gelangen und die Eiskristalle klein bleiben. Einen cremigen Schmelz hat Speiseeis nur, wenn die Kristalle so klein sind, dass sie im Mund nicht fühlbar sind und sich sofort auflösen. Generell gilt: Je höher der [Fettgehalt](#) und je schneller das Rühren, desto feiner das Speiseeis.

Traditionell wird Speiseeis in einer Metallschüssel gefroren, die sich in einem Behälter mit einer Mischung aus zerstoßenem Wassereis und [Kochsalz](#), der sogenannten [Kältemischung](#), befindet. Durch die unter  $-10\text{ °C}$  kalte Mischung wird die Eismasse gefroren und kann zugleich gerührt werden. Heute gibt es auch für den Haushalt elektrisch betriebene [Eismaschinen](#), die diese Aufgabe übernehmen.

Bei der heute überwiegenden industriellen Produktion wird grundsätzlich ähnlich verfahren; es werden jedoch häufig noch Hilfsstoffe wie [Bindemittel](#), [Emulgatoren](#), [Stabilisatoren](#) sowie [Aroma-](#) und [Farbstoffe](#) zugesetzt. Als natürlicher Emulgator wird oft [Lecitin](#) eingesetzt, was in [Eigelb](#) vorkommt. Es wird benötigt um die Fetttröpfchen im Wasser zu verteilen, da das Fett ansonsten nach oben schwimmen würde.

Eine spektakuläre Methode der Eisherstellung stammt aus der [Molekulargastronomie](#): Wird der Eismasse unter leichtem Umrühren etwa ein Drittel ihres Volumens an flüssigem [Stickstoff](#) hinzugefügt, beginnt der Stickstoff zu kochen, während gleichzeitig die Eismasse gefriert. Nach etwa einer Minute ist das Eis fertig. Durch das schlagartige Einfrieren können sich keine großen, störenden Eiskristalle bilden.

In den [Vereinigten Arabischen Emiraten](#) wird Speiseeis auch aus [Kamelmilch](#) hergestellt.

Eine weitere Besonderheit ist das [Akutaq](#) genannte Eis der [Inuit](#), welches aus dem Fett von [Elchen](#) bzw. [Rentieren](#), [Robbenöl](#) bzw. [Waltran](#), Wasser bzw. frischem Schnee sowie Beeren besteht.

## Geschichte [\[Bearbeiten\]](#)

Das erste Speiseeis gab es vermutlich im antiken [China](#), die chinesischen Herrscher hatten große Eislager anlegen lassen. Dem [Sorbet](#) ähnelndes Speiseeis war aber auch in der europäischen Antike bekannt. Der griechische Dichter [Simonides von Keos](#) beschreibt es als aus Gletscherschnee mit Zutaten wie Früchten, [Honig](#) oder [Rosenwasser](#) bestehend. Belegt ist auch [Alexander des Großen](#) und [Hippokrates](#)' Vorliebe für Wassereis, letzterer verschrieb seinen Patienten das damalige Speiseeis sogar als Schmerzmittel <sup>[1]</sup>. Die [römischen Kaiser](#) ließen sich durch Schnellläufer Schnee und Eis von den [Apenninen](#) zur Herstellung bringen, der indische Kaiser [Ashoka](#) aus dem [Himalaya](#).

Mit dem Untergang des [Römischen Reiches](#) ging das Wissen über die Zubereitung eisgekühlter Speisen und Getränke verloren. Die [Kreuzfahrer](#) brachten das Rezept für [Scherbet](#), ursprünglich eine Mischung aus Fruchtsirup und Schnee nach Europa. Die Zubereitung derart gekühlter Getränke soll im arabischen Raum von China übernommen worden sein. Im 11. Jahrhundert war die Verwendung von Eis in den Haushalten der Oberschicht dort weit verbreitet. Im Sommer wurde Eis in Stangenform oder als „Schnee“ von Straßenverkäufern angeboten. <sup>[2]</sup>

Ende des 13. Jahrhunderts beschrieb [Marco Polo](#) die Herstellung einer Kältemischung aus Schnee oder Wasser und [Salpeter](#), die er in China kennengelernt hatte. Speiseeis aus Wasser und Fruchtsaft oder -püree ([Granita](#)) wurde zu einer italienischen Spezialität, die angeblich im 16. Jahrhundert von [Katharina von Medici](#) nach [Paris](#) mitgebracht wurde. Für diese Theorie gibt es jedoch keine schriftlichen Belege. Ein deutschsprachiges Kochbuch von Anna Wecker mit dem Titel *Ein köstlich new Kochbuch von allerhand Speisen*, das 1598 in [Amberg](#) erschien, enthielt bereits ein Rezept für eisgekühlten Milchrahm, also eine Vorstufe von Milcheis. <sup>[3]</sup>

Rezepte für Eis aus Zucker, Salz, Schnee, Zitronensaft und verschiedenen Früchten oder auch mit [Schokolade](#) oder [Zimt](#) enthält auch eine italienische Schrift, geschrieben um 1692. 1775 erschien in [Neapel](#) das erste Buch über die Kunst der Eisbereitung mit dem Titel *De sorbetti* von Filippo Baldini. <sup>[4]</sup>

Das erste französische Café, das auch Eis anbot, eröffnete der Italiener Francesco Procopio di Cultelli, ein Koch [Ludwigs XIV.](#), 1660 in Paris, das [Café Procope](#). Um 1700 wurde Speiseeis auch in anderen europäischen [Kaffeehäusern](#) bekannt. Im 18. Jahrhundert wurde Speiseeis in Frankreich dann auch auf der Straße verkauft. Am *Boulevard des Italiens* eröffnete ein Neapolitaner das erste richtige [Eiscafé](#). <sup>[2]</sup> Die erste bekannte *Gelateria* in den USA gab es 1770 in [New York](#). <sup>[5]</sup> In [Hamburg](#) eröffnete 1799 die vermutlich erste deutsche Eisdiele im [Alsterpavillon](#). <sup>[3]</sup>

In den USA spielten die ersten Präsidenten eine wichtige Rolle bei der Popularisierung der Eiscreme. [George Washington](#) soll in den 1780er Jahren eine [Eismaschine](#) für seinen Privathaushalt gekauft haben. Er führte auch das Servieren von Eiscreme bei nachmittäglichen Empfängen ein. [Thomas Jefferson](#) lernte Speiseeis als [Staatssekretär](#) in Frankreich kennen und ließ nach 1800 Eis bei offiziellen Staatsbanketten im [Weißen Haus](#) servieren. Die Ehefrau des vierten Präsidenten [James Madison](#) übernahm diese Mode und führte die [Eisbombe](#) (*bombe glacee*) ein. <sup>[5]</sup>

1843 erfand Nancy Johnson die erste patentierte Eismaschine, die mit einer Handkurbel betrieben wurde und die Eisherstellung stark vereinfachte. Viele Haushalte stellten nun selbst Eis her. Die erste Fabrik für Speiseeis wurde 1851 in [Baltimore](#) von dem Milchhändler Jacob Fussell gegründet. <sup>[5]</sup> Bis zur Erfindung der [Kältemaschine](#) durch [Carl von Linde](#) 1876 war



man allerdings auf [Stangeneis](#) aus dem Winter, das in [Eiskellern](#) bis zum Sommer aufbewahrt wurde, und Kochsalz für die Kältemischung angewiesen. Lindes Kältemaschine brachte dann die technische Verfügbarkeit von Kälte und verhalf dem Speiseeis zum Durchbruch als Massenware. 1899 erfand [August Gaulin](#) das Verfahren der [Homogenisierung](#) für Milchprodukte, durch das die Qualität der Eiscreme verbessert wurde.<sup>[5]</sup>

Wann die Eiswaffel erfunden wurde ist unklar, möglicherweise schon vor dem 19. Jahrhundert. Das erste bekannte Patent für ein Gerät, das [Waffeln](#) mechanisch in Hörnchenform brachte und das Rollen von Hand unnötig machte, erhielt Antonio Valvona 1902 in [Manchester](#).<sup>[5]</sup>

Das *Eis am Stiel* wurde 1903 erfunden und von Harry Bust am 9. Oktober 1923 patentiert.

In den 1920er Jahren öffneten in Deutschland die ersten [italienischen Eisdiele](#). Dies war die erste größere Welle einer durch [Ausländer](#) betriebenen Gastronomie. Die industrielle Herstellung von Speiseeis begann in Deutschland Mitte der 1930er Jahre mit den Firmen [Langnese](#) (1935) und [Schöller](#) (1937).<sup>[3]</sup>

Das [Softeis](#) wurde Mitte des 20. Jahrhunderts in [Großbritannien](#) erfunden. Ein Mitglied des Entwicklungsteams aus Chemikern und Lebensmitteltechnikern war [Margaret Thatcher](#).

## Eisorten [\[Bearbeiten\]](#)



Erdbeersorbet



Eis in der Waffel (*Tüte*)

Nach Grundzutaten und Zubereitungsart werden mehrere Eissorten unterschieden:

- **Sorbet** oder **Frucht-Sorbet** besteht ursprünglich aus gefrorenem Wasser (zum Beispiel als Schnee), das mit Fruchtmarmelade, -sirup, Zucker und Anderem aromatisiert wurde, in der heutigen, verfeinerten Form meist aus Fruchtmarmelade, Zuckersirup und Eischnee oder auch Schlagsahne. Die dem zugrundeliegende *Scherbet* am nächsten kommende Form des Speiseeises ist die italienische [Granita](#).
- **Fruchteis** enthält mindestens 20 % Früchte. Wird Fruchteis aus Zitrusfrüchten und anderen sauren Früchten mit einem Zitronensäuregehalt von mindestens 2,5 % hergestellt, beträgt der Fruchtanteil mindestens 10 %, zum Beispiel: Zitronen, Orangen und Maracujas.
- **Cremeeis** oder **Eiercremeeis** wird aus mindestens 50 % Milch hergestellt, Wasser wird bei der Herstellung nicht verwendet. Auf 1 L Milch enthält der Eismix mindestens 270 g Vollei oder 90 g Eigelb.
- **Milcheis** besteht im Wesentlichen aus Milch (mindestens zu 70 %), die mit Zuckersirup gesüßt und mit Fruchtmarmelade oder anderen Zutaten aromatisiert wurde. Das heute übliche Speiseeis ist meist Milcheis. Klassische Geschmacksrichtungen sind:
- **Rahmeis** oder **Sahneeis** enthält statt Milch geschlagene Sahne oder flüssige Sahne im Eismix, die in der Eismaschine beim Gefrieren aufgeschlagen wird, teilweise auch Eigelb (heißt dann Parfait): durch seinen hohen Fettgehalt ist es besonders cremig und aromatisch. Es kann als Grundlage für die gleichen Geschmacksrichtungen wie bei Milcheis verwendet werden. Zudem werden Sahneeis und Parfait für Eistorten und Eisbomben verwendet. Zum Beispiel bei der Fürst-Pückler-Torte.
- **Eiskrem** besteht aus mindestens 10 % Milchfett und wird vorrangig industriell hergestellt.
- **Fruchteiskrem** besteht aus mindestens 8 % Milchfett und hat einen deutlich wahrnehmbaren Fruchtgeschmack. Auch dieses Speiseeis wird vorrangig industriell hergestellt.
- **Wassereis** besteht hauptsächlich aus gefrorenem Wasser und Zucker und hat maximal 3 % Fett. Die Herstellung erfolgt vorrangig in der Industrie.
- Für **Sojaeis** wird statt Kuhmilch [Sojamilch](#) verwendet.
- **Softeis** ist keine eigenständige Speiseeissorte nach der Speiseeisverordnung. Softeismaschinen arbeiten nach einem besonderen Prinzip. Während des Gefrierens wird der Luftschlag dadurch erzeugt, dass die flüssige Eismasse mittels Luftdruck in die Gefrierzylinder gepumpt wird. Die Eismasse wird dabei aufgeschäumt und gleichzeitig gefroren. Die Gefrierzylinder stehen permanent unter Druck. Dadurch wird das Eis besonders

cremig und weich (soft = engl. weich). Im Gegensatz zur klassischen Eisherstellung wird Softeis portionsweise gefroren.

## Eisspezialitäten [\[Bearbeiten\]](#)

Neben den verschiedenen einzelnen Eissorten gibt es auch etablierte Eisspezialitäten:

- [Bananensplit](#), eine mit Eis, Sahne und Schokoladensoße dekorierte Banane
- [Birne Helene](#), pochierte Birne auf Vanilleeis mit Schokoladensauce
- [Eisbombe](#), eine halbkugelförmige Eistorte, der [Cassata](#) nachempfunden
- [Eiskaffee](#)
- [Fürst-Pückler-Eis](#), drei Schichten aus Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis (auch *Neapolitanische Schnitte*)
- [Eisparfait](#), halb gefrorene Eismasse
- [Pflirsich Melba](#), pochiertes Pfirsich auf Vanilleeis mit Himbeerpüree und Schlagsahne
- [Spaghettieis](#), durch eine Presse zu „Nudeln“ gedrücktes Vanille-Eis mit Erdbeersoße und Raspeln aus weißer Schokolade auf Schlagsahne
- [Tartufo](#), Vanille-Eis mit bitterer Schokoladensoße gefüllt und von Schokoladeneis umhüllt
- Gebackenes oder [Frittiertes Eis](#) ist eine Spezialität, bei der eine von einer Teighülle umgebene Kugel Vanilleeis in einer Fritteuse gebacken wird, so dass der Teig zu einem warmen Gebäck wird, das Eis innen allerdings als kühle Innerei erscheint.
- In [Japan](#) werden auch ungewöhnliche Geschmacksrichtungen angeboten, die auf Meeresfrüchten, [Seetang](#) oder [Quallen](#) basieren.<sup>[6]</sup>

## Lebensmittelrecht [\[Bearbeiten\]](#)

In Deutschland wurden die Bezeichnungen für Speiseeissorten und Mindestanforderungen für deren Zusammensetzung sowie erlaubte Zutaten durch die *Verordnung über Speiseeis* und die *Lebensmittelkennzeichnungsverordnung* von 1933 gesetzlich festgelegt. Seit 1998 ist in Anpassung an EU-Recht die Verwendung aller Zutaten, die allgemein für Lebensmittel erlaubt sind, auch im Speiseeis zugelassen. Die Verordnung von 1933 wurde jedoch inhaltlich im Wesentlichen in die *Leitsätze für Speiseeis* des [Deutschen Lebensmittelbuchs](#) übernommen. Demnach sind Speiseeissorten (hier vereinfacht) so definiert:

- **Einfacheiscreme:** mindestens 3 Prozent Milchfett
- **Eiscreme:** mindestens 10 Prozent Milchfett
- **Eis mit Pflanzenfett:** mindestens 3 Prozent pflanzliches Fett und gegebenenfalls deutlich wahrnehmbarer Fruchtgeschmack
- **Fruchteiscreme:** mindestens 8 Prozent Milchfett und deutlich wahrnehmbarer Fruchtgeschmack
- **Fruchteis:** Fruchtanteil mindestens 20 Prozent, bei Zitrusfrüchten mindestens 10 Prozent
- **(Frucht)-Sorbet:** Fruchtanteil mindestens 25 Prozent, bei Zitrusfrüchten 15 Prozent. Milch oder Milchbestandteile werden nicht verwendet.
- **Milcheis:** mindestens 70 Prozent Milch
- **Rahmeis, Sahneis, Fürst-Pückler-Eis:** mindestens 18 Prozent Milchfett, bei neueren Herstellungen von [Langnese](#) z.T. auch nur 15 Prozent.
- **Cremeeis:** mindestens 50 Prozent [Milch](#) und auf einen Liter Milch mindestens 270 g [Vollei](#) oder 90 g [Eigelb](#). Es enthält kein zusätzliches Wasser.

## Hygienische Aspekte [\[Bearbeiten\]](#)

Da Speiseeis im Wesentlichen aus rohen und teilweise pürierten Zutaten besteht sowie durch das Aufschlagen eine große Oberfläche besitzt, stellt es einen guten Nährboden für [Bakterien](#) dar, die möglicherweise schon in den Zutaten vorhanden waren oder bei der Herstellung in die Eismasse gelangt sind. Während das Eis gefroren ist, können sie sich zwar nicht vermehren, sterben aber auch nicht ab. In geschmolzenem Eis dagegen kann die Vermehrung sehr schnell stattfinden. Daher sollte man geschmolzenes Speiseeis nicht wieder einfrieren. Schon während der Herstellung ist auf sorgfältige [Hygiene](#) zu achten, um die mikrobielle Belastung schon vor dem Einfrieren so gering wie möglich zu halten. Bei industriell hergestelltem Eis müssen die Zutaten vor dem Einfrieren [pasteurisiert](#) werden.

Problematisch in hygienischer Hinsicht war [Softeis](#) in den 1970er und 1980er Jahren: Zum einen fand ein wahrer Softeis-Boom statt, an dem sehr viele unerfahrene Jungunternehmer „Schnelles Geld“ machen wollten und sich nicht mit hygienischen Vorschriften auskannten. Zum anderen wurde Speiseeis noch mit Ei hergestellt. Durch diese Kombination ist es dann häufiger zu Infektionen gekommen, insbesondere mit [coliformen Keimen](#).

Heutzutage enthält Softeis kein Ei mehr und die professionellen Softeismaschinen pasteurisieren den Softeismix. Eismaschinen, die mit einer in sich geschlossenen Gefriertechnik arbeiten, dazu gehören Softeismaschinen, sind bei richtiger Anwendung sicher, denn Verunreinigungen entstehen in den meisten Fällen am offenen Eis.

## Literatur [\[Bearbeiten\]](#)

- Luciana Polliotti: *Gelati, gelati*. Vorwort von [Dacia Maraini](#). [Mondadori](#), Milano 1999, 166 S., [ISBN 88-044-4728-1](#) (wurde 1999 mit dem [Gourmand World Cookbook Award](#) in Versailles ausgezeichnet)
- *Eis. Gelato. Ice Cream. Die Kultur des Sommers*, [du](#), Zürich 2003, Nr. 6, 92 S., [ISBN 978-3-908515-76-0](#), Beiträge u.a. von [Hervé This](#), [Axel Hacke](#), [Urs Widmer](#); [Inhaltsverzeichnis](#)

## Weblinks [\[Bearbeiten\]](#)



[Commons: Speiseeis](#) – Bilder, Videos und Audiodateien

- [Alle Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuchs beim Verbraucherministerium](#)
- [Ice Cream: Selected Internet Resources](#), Science Reference Services, [Library of Congress](#) (engl.)
- [„Fettblasen und Luftlöcher - Die Eiskremforschung wird mit High-Tech-Verfahren vorangetrieben“](#), [Die Zeit](#), Nr. 8, 2002, S. 29
- [„Kalter Schmelz in zarter Waffel. Die Gelatieri in Italien“](#), [Deutschlandfunk](#), 28. Juli 2007, [Radio-Feature](#)

## Einzelnachweise [\[Bearbeiten\]](#)

1. [↑](#) [Bereits vor gut 5000 Jahren mixten die Chinesen das erste Eis](#)
2. [↑](#) <sup>[a](#)</sup> <sup>[b](#)</sup> Hannsferdinand Döbler, Kultur- und Sittengeschichte der Welt. Kochkünste und Tafelfreuden, München 1972, S. 352
3. [↑](#) <sup>[a](#)</sup> <sup>[b](#)</sup> <sup>[c](#)</sup> [Zur Geschichte der Eiscreme](#)

4. [↑](#) Alberto Capatti/Massimo Montanari, Italian Cuisine: A Cultural History, New York 1999, S. 110 f.
5. [↑](#) [a b c d e](#) [History of Ice Cream](#)
6. [↑](#) [SPIEGEL Online](#)-Artikel "Eine Kugel Erdbeer, eine Kugel Qualle" über japanische Eiskreationen

Von „<http://de.wikipedia.org/wiki/Speiseeis>“

[Kategorien: Speiseeis](#) | [Süßspeise](#)

## Eissorten im Überblick

**Kremeis** enthält mindestens 50 Prozent Milch und auf 1 Liter Milch mindestens 270 Gramm Vollei oder 90 Gramm Eigelb.

**Rahmeis** hat einen Milchfettanteil von mindestens 18 Prozent aus der verwendeten Sahne (Rahm).

**Milcheis** hat einen Milchanteil von mindestens 70 Prozent.

**Eiskrem** enthält mindestens 10 Prozent Milchfett.

**Fruchteis** hat einen Fruchtanteil von mindestens 20 Prozent. Fruchteis aus Zitrusfrüchten oder anderen sauren Früchten enthält einen Fruchtanteil von mindestens 10 Prozent.

**Fruchteiskrem** enthält mindestens 8 Prozent Milchfett und einen deutlich wahrnehmbaren Fruchtgeschmack.

**(Frucht-) Sorbet** hat einen Fruchtanteil von mindestens 25 Prozent. Bei Sorbets aus Zitrusfrüchten und anderen sauren Früchten beträgt der Fruchtanteil mindestens 15 Prozent.

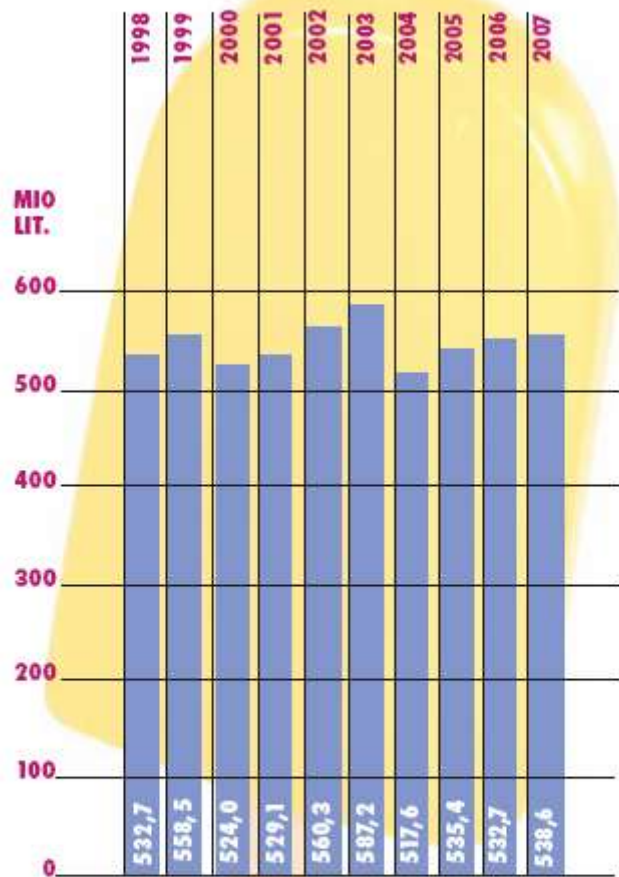
**Wassereis** hat einen Fettgehalt von weniger als 3 Prozent und einen Trockenmassegehalt aus süßenden und/oder weiteren geschmackgebenden Zutaten von mindestens 12 Prozent.

**Eis** Speiseeisprodukte, die nicht unter die obigen Sorten und deren Anforderungen fallen, tragen die Bezeichnung Eis.

*Definitionen nach den Leitsätzen des Dt. Lebensmittelbuches für Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse - 7. März 2003, Bundesanzeiger Verlagsgesellschaft mbH*

## Inlandsabsatz Markeneis gesamt

**Entwicklung der letzten 10 Jahre (in Millionen Litern)**



## Speiseeismarkt Deutschland

Marktanteile in Prozent bezogen auf den Absatz



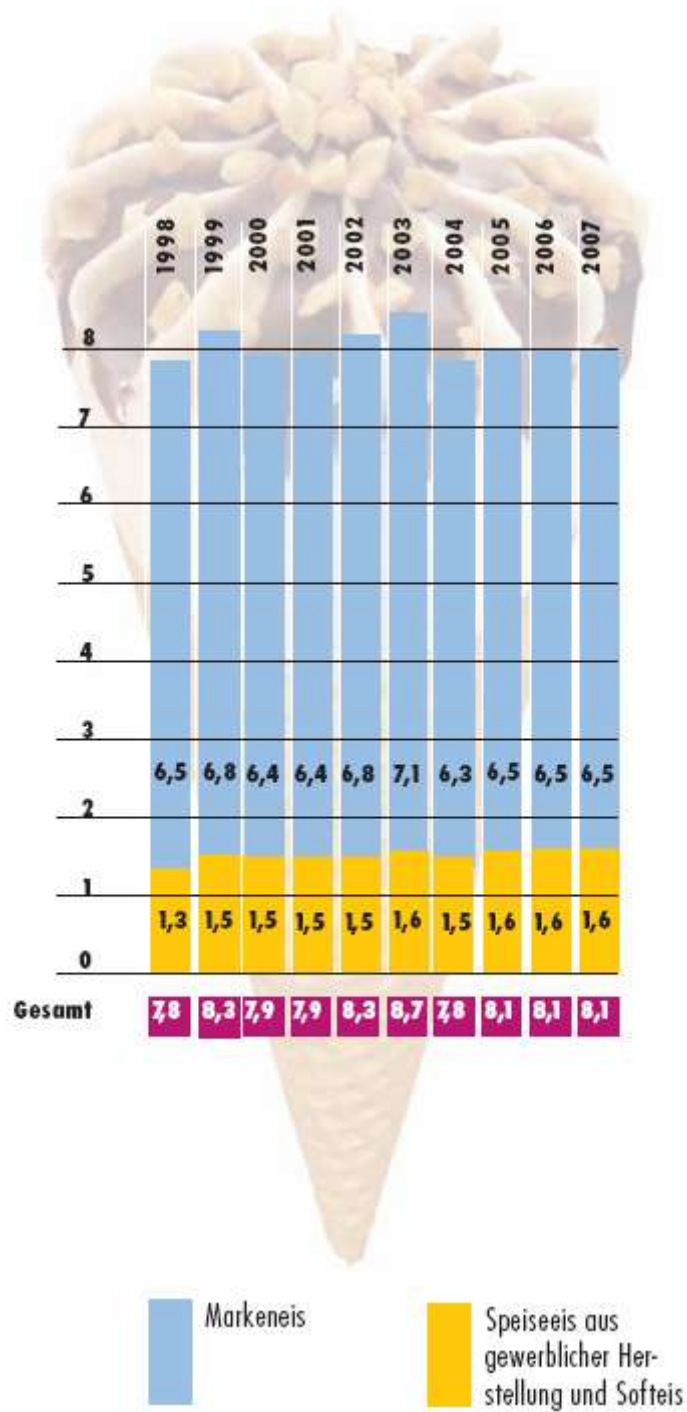
Der Speiseeismarkt in Deutschland kann in drei Bereiche unterteilt werden. Den größten Marktanteil hält das **industriell hergestellte Eis** (Markeneis). Die Herstellung erfolgt in erster Linie durch weitestgehend geschlossene Herstellungsprozesse. Soweit es die Zutaten erlauben, wird die Eismasse grundsätzlich homogenisiert und pasteurisiert.

Den zweiten Bereich bildet das **gewerblich hergestellte Eis**. Hierbei handelt es sich um selbst hergestelltes Eis in Eisdielen und einzelnen Gastronomiebetrieben. Die traditionelle Herstellung in Bäckereien und Konditoreien hat an Bedeutung verloren.

Bereich Nr. 3 bildet das **Softeis**. Es wird hauptsächlich über Fast Food - Ketten und Automaten vertrieben.

### **Pro-Kopf-Verbrauch in Deutschland**

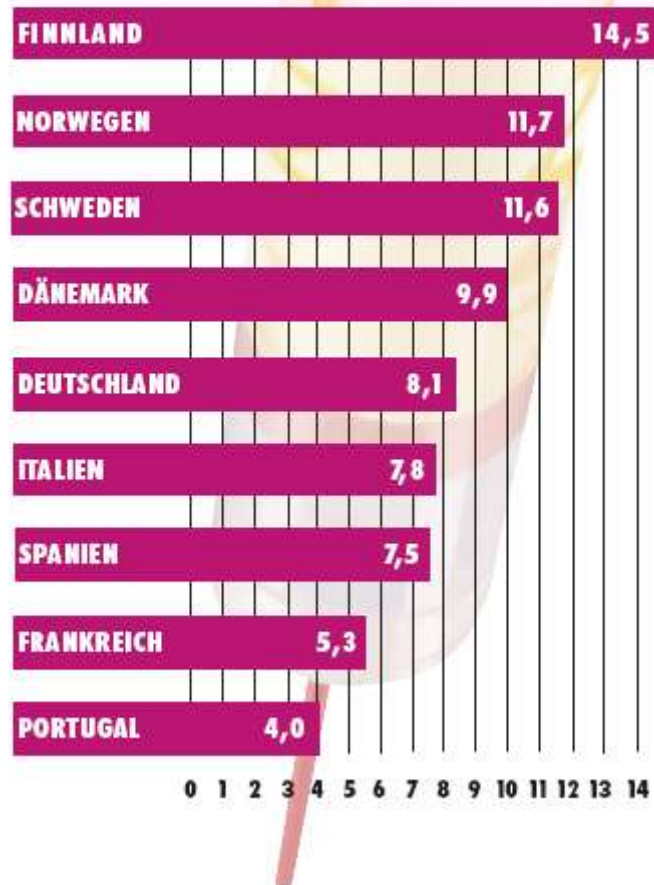
**Entwicklung der letzten 10 Jahre (in Litern)**



### Pro-Kopf-Verbrauch im europäischen Vergleich 2007

in Litern





Herausgeber:  
 E.I.S. EIS INFO SERVICE  
 der deutschen Markeneishersteller  
 Hohenzollernring 79-83  
 50672 Köln

Tel.: 02 21/94 99 18- 0  
 Fax: 02 21/94 99 18- 10  
[www.markeneis.de](http://www.markeneis.de)

### Branchendaten

Die im Folgenden aufgeführten Zahlen beziehen sich auf den Gesamtmarkt für industriell hergestelltes Speiseeis einschließlich der nicht in der Fachsparte Markeneis des BDSI organisierten Firmen.



### Vertriebswege

Fachhandel, z. B. Kioske, Sportstätten, Tankstellen  
 Lebensmittelhandel  
 Heimdienste  
 Gastronomie und Großverbraucher (Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung)

### Mitgliedsfirmen



**Eisbär Eis**  
 Gebr. Klehn Verwaltungs GmbH  
 Eisbärstr. 1  
 21641 Apensen  
 Tel. 0 41 67/91 23-0  
[www.eisbaer-eis.de](http://www.eisbaer-eis.de)



**Humana Milchunion eG**  
 Münsterstr. 31  
 48351 Everswinkel  
 Tel. 0 25 82/77-0  
[www.sanobub.de](http://www.sanobub.de)



**Unilever Deutschland GmbH**  
 Dammtorwall 15  
 20355 Hamburg  
 Tel. 0 40/35 97-0  
[www.langnese.de](http://www.langnese.de)



**Mars GmbH**  
 Industriering 17  
 41751 Viersen  
 Tel. 0 21 62/5 00-0  
[www.mars.com](http://www.mars.com)



**Nestlé Schöller GmbH & Co. KG**  
Bucher Str. 137  
90419 Nürnberg  
Tel. 0 9 11/9 38-0  
[www.nestle.de](http://www.nestle.de)  
[www.schoeller.de](http://www.schoeller.de)



**R & R Ice Cream Deutschland GmbH**  
Eduard-Pestel-Straße 15  
49080 Osnabrück  
Tel. 05 41/99 99-0  
[www.rr-icecream.de](http://www.rr-icecream.de)



**Rosen-Eiskrem GmbH**  
Brauereistr. 17  
52525 Heinsberg-Haaren  
Tel. 0 24 52/99 77-0  
[www.roseneis.de](http://www.roseneis.de)

20.05.2008 | 15:01 Uhr

[http://www.presseportal.de/pm/51436/1194955/e\\_i\\_s\\_eis\\_info\\_service](http://www.presseportal.de/pm/51436/1194955/e_i_s_eis_info_service)

## **85 Jahre Eis am Stiel**

# **Seit mehr als acht Jahrzehnten ist die kühle Köstlichkeit in aller Munde**

Bonn (ots) - Vor 85 Jahren, im Jahr 1923, wurde in den USA das Patent für den so genannten "Rahmeislutscher" vergeben: Vanilleeiskrem am Holzstiel mit Schokoglasur. Dies war die Geburtsstunde des Eis am Stiel. Genialer Erfinder dieser genussvollen Eiskreation war ein Süßwarenhändler aus dem Bundesstaat Ohio, namens Harry B. Burt senior. Wie man süße, klebrige Sachen an den Stiel bekommt, wusste Harry B. Burt bereits aus seiner langjährigen Erfahrung als passionierter Hersteller von Lutschern aller Art. Daraus erwuchs auch seine Idee für das Eis am Stiel. Schon ein Jahr später - im Jahr 1924 - kam diese sensationelle Erfindung über den großen Teich nach Deutschland und ist auch seitdem bei uns in aller Munde.

### Entwicklung der Speiseeisproduktion

Zu Zeiten von Harry B. Burt wurde das Eis in mühevoller Handarbeit in Formen gegeben - in cremigem Zustand - und mit einem Stiel versehen. Nach dem Gefrieren der Eismasse konnte das Eis am Stiel dann ganz einfach an dem Holzstäbchen festgehalten und genossen werden. Eine bahnbrechende Erfindung, brauchte man sonst doch immer Löffel und Schälchen, um die kühle Köstlichkeit verzehren zu können.

Im Laufe der Zeit wurden die Produktionsanlagen für Speiseeis immer weiterentwickelt. In den Anfängen der deutschen Speiseeisproduktion, Mitte bis Ende der Zwanziger Jahre, konnten rund 25 Mitarbeiter circa 8.000 Eis am Stiel pro Tag herstellen. Jedes Eis am Stiel

musste von Hand aus der Form genommen und verpackt werden. Der Pro-Kopf-Verbrauch der Deutschen an Speiseeis lag damals durchschnittlich bei 2,4 Liter pro Jahr.

Gut 20 Jahre später bedeutete die Erfindung des so genannten Rundgefrierers letztendlich den großen Durchbruch für die industrielle Speiseeisproduktion. Die Tagesproduktionsmenge von 8.000 Stück aus den Zwanziger Jahren konnte mit dieser Maschine schon in einer Stunde produziert werden.

Heute werden pro Stunde - je nach Produkt und Maschinengröße - zwischen 18.000 und 30.000 Eis am Stiel produziert. Die Verpackungsabläufe sind inzwischen vollautomatisiert. Ständige Kontrollen während der Produktion sorgen für ein einwandfreies Genusserlebnis. Kein Wunder also, dass jeder Bundesbürger heute durchschnittlich 8,1 Liter Speiseeis pro Jahr (in 2007) schleckt.

Wie kommt eigentlich der Stiel ins Eis? Bei der industriellen Speiseeisproduktion wird zuerst ein so genannter Eismix hergestellt. Die cremige Masse, ist bei einer Temperatur zwischen -4 °C und -8°C noch gut formbar. Für die Herstellung eines klassischen Vanilleeis mit Schokoüberzug am Stiel wird der Eismix durch ein Rohr mit ovaler Öffnung gedrückt, den so genannten Extruder.

Dieser ist über einem Laufband angebracht, auf das die für ein Eis am Stiel benötigte Menge des Eismix geschnitten wird und auf das Laufband fällt. Aus einer weiteren vor dem Laufband positionierten Maschine wird in dem Moment des Abtrennens einer Eisportion ein Holzstiel in die Eismasse geschossen.

Direkt nach Einschießen des Stiels durchtrennt ein dünner Draht die Eismasse und ein fast fertiges Eis am Stiel landet auf dem Laufband. Auf diesem werden die Stieleise in den Kältetunnel befördert. Bei -40 °C erhält das Eis am Stiel hier den richtigen Festigkeitsgrad. Erst jetzt, nach dem Durchlaufen des Kältetunnels, erhält das Eis am Stiel seinen Schokoüberzug. Die auf dem Band liegenden Stieleise werden von Greifarmen angehoben und hängend in Wannen mit weißer, heller und dunkler Schokolade mit oder ohne Mandeln getaucht. Da das Eis noch so kalt ist, härtet die Schokolade innerhalb weniger Sekunden aus, so dass es direkt weiter gehen kann zur letzten Produktionsstufe - dem Verpacken.

Damals wie heute ein Renner

Auch nach 85 Jahren ist die "Vanilleeis-mit-Schokoüberzug-Variante" die beliebteste Stieleis-Form von allen. Was nicht zuletzt an den klassischen Grundzutaten wie Milch und Milchprodukten mit ihren wertvollen Inhaltsstoffen sowie Vanille, Zucker, Kakao & Co. liegen dürfte. Immerhin werden in Deutschland pro Jahr über eine Milliarde Eis am Stiel geschleckt. Damit ist das Eis am Stiel der absolute Liebling der Deutschen Eisfans.

Fotos und tolle Rezepte zum Selbermachen z. B. unsere "Eis-Klassiker für zuhause" finden Sie im Medienarchiv unter [www.markeneis.de](http://www.markeneis.de)

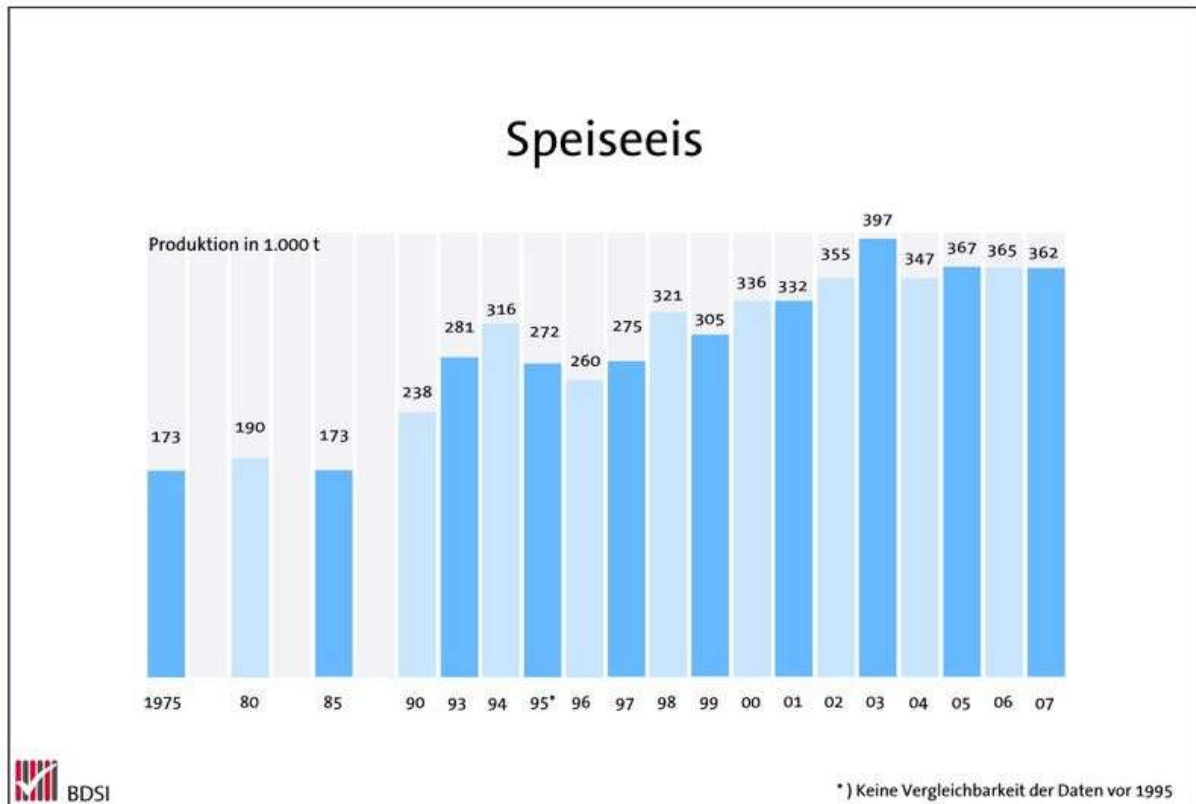
Pressekontakt:

E.I.S. Eis Info Service der deutschen Markeneishersteller  
c/o Weber Shandwick CMGRP  
Carola Herckelrath/Marika Klette  
Hohenzollernring 79-83  
50672 Köln

Telefon: 0221 949918-0  
Fax: 0221 949918-10  
Email: [info@markeneis.de](mailto:info@markeneis.de)

[BDSI-Warenkunde - Süßwaren](#) / BDSI – [Speiseeis](#) / [Charts](#)

<http://www.bdsi.de/>



DGE-aktuell 08/2004 vom 20.07.2004

## Bewusst eiskalt genießen!

(dge) Im Sommer ist Eis beliebt bei Jung und Alt. Heute findet man undenkbar viele verschiedene Sorten Speiseeis und jedes Jahr werden es mehr. In diesem Jahr liegen in Eisdielen und Tiefkühltruhen besonders Kombinationen wie Frucht plus Panna Cotta, Mascarpone oder Joghurt sowie Variationen von Cappuccino und Karamel im Trend. Ungeschlagen sind jedoch nach wie vor die Geschmacksrichtungen Vanille und Schokolade. Im Jahr 2003 wurden in Deutschland pro Kopf 8,4 Liter Speiseeis verzehrt. Das sind 0,6 Liter mehr als im Vorjahr.

Worin unterscheiden sich die verschiedenen Eissorten und wo kann man bei der Auswahl Kalorien einsparen? Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) meint: „Eis muss kein Dickmacher sein, wenn man die „kalte Verführung“ bewusst, gelegentlich und in kleinen Mengen genießt.“ Je nach Zusammensetzung und Größe schwankt der Energiegehalt von Fertigeis erheblich. Beispielsweise kann Eis am Stiel zwischen 30 kcal und über 300 kcal enthalten. Statt Rahmeis mit

**Schokoladenüberzug und Nüssen sollte man zum weitaus weniger kalorienreichen Früchtesorbet, Frucht- oder Wassereis greifen. Auch beim Eisbecher lautet die Devise: Fruchteis statt Rahmeis, Joghurt statt Sahne, Obst statt Schokolade. Eis nicht 'mal nebenbei naschen, sondern z. B. bewusst als Nachtisch einplanen.**

**Hintergrundinformation:** Das erste Speiseeis wurde aus mit Honig gesüßtem Gletschereis oder -schnee und Fruchtmark zubereitet. Erst durch die Erfindung der mechanischen Kälteerzeugung Ende des 19. Jahrhunderts ist die heutige Sortenvielfalt möglich. Hauptzutaten sind neben Milch und Milcherzeugnissen Eier, Zucker, Honig, Wasser, Früchte, Butter oder Pflanzenfett sowie Farb- oder Aromastoffe. Abhängig von ihrem Anteil an Milch- oder Pflanzenfett enthalten die einzelnen Sorten unterschiedliche Mengen Fett und Energie. Ein Eisbecher aus Vanille-Rahmeis mit Sahne und Schokoladensoße enthält 420 kcal. Eine entsprechende Menge Früchtesorbet mit frischem Obst und Joghurt ist mit 210 kcal eine energieärmere Alternative. Das Obst liefert zusätzlich Vitamine, Mineralstoffe und sekundäre Pflanzenstoffe.

Die Zusammensetzung verschiedener Eissorten ist in den Leitsätzen des deutschen Lebensmittelbuches festgelegt:

Sorte	Eigenschaften
1. Cremeeis, Eiercremeeis	mind. 50 % Milch sowie mindestens 270 g Vollei oder 90 g Eigelb auf 1 Liter Milch
2. Rahmeis, Sahneeis, Fürst Pückler-Eis	18 % Milchfett aus der Sahne
3. Milcheis mind. 70 % Milch	Bei Milcheis kann bei überwiegender Verwendung von fermentierten Milchsorten (z. B. Sauermilch, Joghurt, Kefir) anstelle von Milch in der Verkehrsbezeichnung darauf hingewiesen werden, z. B. Joghurteis
4. Eiscreme	mind. 10 % Milchfett
5. Früchteis	mind. 20 % Früchte (Ausnahme Früchteis aus Zitronen und anderen sauren Früchten: mind. 10 % Fruchtanteil)
6. Früchteiscreme	mind. 8 % Milchfett
7. Früchtesorbet	mind. 25 % Fruchtanteil (Ausnahme Früchteis aus Zitronen und anderen sauren Früchten: mind. 15 % Fruchtanteil)
8.	Speiseeis, das nicht die Anforderungen der Nr. 3, 5 oder 7

Wassereis	erfüllt, mit einem Fettgehalt von weniger als 3 % und mit einem Trockenmassegehalt von mind. 12 %, der von süßenden und/oder weiteren geschmackgebenden Zutaten stammt
-----------	--

Softeis gefriert während des Einschlagens von Luft, wobei es zu einer deutlichen Volumenzunahme kommt. Je nach Zutaten ist auch bei Softeis zwischen Milcheis, Rahmeis etc. zu unterscheiden.

#### **Wer kalorienbewusst Eis essen möchte, sollte Folgendes beachten:**

- Im Eiscafé lieber auf Sahne, Krokant und Schokosauce verzichten. Nur zwei anstatt drei Kugeln bestellen.
- Bei Fertigeis gibt die Verpackung oder die Aushängetafel Auskunft, um welche Eissorte es sich handelt bzw. wie hoch der Fettgehalt ist. Eiscrème und Fruchteis sind kalorienärmer als Rahm- oder Cremeeis. Wassereis und Sorbets enthalten kaum oder kein Fett. Eis mit Schokoladenüberzug, Karamell, Zuckerperlen, Nuss- oder Schokostückchen liefert zusätzlich Kalorien.
- Ein Sorbet als kalorienarme Variante lässt sich zu Hause ganz leicht selbst herstellen: Pürierte Früchte mit Joghurt oder Buttermilch vermischen und für einige Stunden im Gefrierfach kalt stellen, zwischendurch umrühren.
- Wassereis für Kinder selbstgemacht: Fruchtsaft in Eiswürfelbehälter mit einem Zahnstocher als Stiel einfrieren.
- Im Handel sind zahlreiche Eisbereiter erhältlich, mit denen die Zusammensetzung der Eiscrème selbst bestimmt und so der Fettgehalt reduziert werden kann.
- Selbstgemachtes Speiseeis gehört sofort ins Gefrierfach und darf maximal drei Tage aufbewahrt werden.

<http://www.dge.de/Pages/navigation/presse/index.htm>

Stuttgarter Zeitung 09.08.04

Wo gab es den ersten Gelatiere?

<http://www.stuttgarter-zeitung.de/stz/page/detail.php/778263>

#### **Deutsche Stadtarchivare konkurrieren um die Pioniere des italienischen Eisexports**

Wann und wo hat man in Deutschland vor mehr als 100 Jahren erstmals italienisches Eis genießen können? Die Suche nach den ersten Gelatiere, die Ende des 19. Jahrhunderts ihre Eiswagen ins Kaiserreich brachten, beschäftigt gegenwärtig eine Reihe von Stadtarchivaren.

Von Jürgen Voges (AP), Braunschweig

Seit einer Ausstellung in Worms, die sich mit den deutschen Anfängen des italienischen Speiseeises beschäftigt, durchstöbert man auch andernorts alte Meldekarteien nach italienischen Namen und Berufen wie Speiseeisverkäufer oder -händler. Erste Rekordmeldungen schmolzen dabei wie Eis in der Sonne rasch wieder zusammen. In Worms selbst konnte man die Gelatiere, die zum Sommeranfang aus dem norditalienischen Valle di Cadore anreisten, bis ins Jahr 1898 zurückverfolgen. Schon bald darauf konnte sich Osnabrück immerhin vier Wochen lang als "Deutschlands Eishauptstadt" bezeichnen. Im Archiv der drittgrößten niedersächsischen Stadt entdeckte man Anfang Juli einen alten Meldebogen, demzufolge in Osnabrück schon 1894 ein Ignatz Toscani dem Beruf des Speiseeisverkäufers nachging.

Mittlerweile ist Osnabrück den Titel wieder los. Der derzeit älteste Beleg für einen italienischen Eisverkäufer in Deutschland fand sich Ende Juli im Braunschweiger Stadtarchiv. In der zweitgrößten niedersächsischen Stadt war bereits im Jahr 1891 ein Vittorio Toscani einschlägig tätig. Nach Angaben der Braunschweiger Archivarin Bettina Schmidt-Czaia stellte er zwölf Jahre lang bis 1903 jeweils in den Sommermonaten in Braunschweig italienisches Eis her.

Auch der Union der Italienischen Speiseeishersteller in Deutschland, der rund 1500 Eisdieleninhaber angehören, ist kein Gelatieri bekannt, der schon vor 1891, vor Vittorio Toscani im deutschen Kaiserreich gearbeitet hat. Die erste Eisdielen in Deutschland sei zwar schon 1770 in Hamburg gegründet worden, sagt Unionssprecherin Annalisa Cornio. Zunächst sei Eis aber ein Luxusartikel gewesen. Zu einem Produkt für jedermann hätten es erst die Italiener gemacht.

Von ihrer Heimat in Venetien aus wanderten sie in den siebziger Jahren des 19. Jahrhunderts nicht nur in italienische Städte, sondern laut Cornio auch nach Österreich und Ungarn. Minusgrade für die Eisherstellung lieferte seinerzeit eine Kältemischung aus Salz und Wassereis, die in die Doppelwand eines Rührbottichs gefüllt wurde. Die Speiseeishersteller waren als Saisonarbeiter nur im Sommer mit ihren Eiswagen in der Fremde unterwegs. Von Österreich nach Deutschland kamen sie Ende des 19. Jahrhunderts mit der Eisenbahn.

Dass letztlich die Eisenbahn das italienische Eis nach Deutschland brachte, spricht nicht gegen Braunschweig. Im Herzogtum Braunschweig wurde schon 1838 die erste deutsche Staatsbahn gegründet. Vittorio Toscani bekam in der damaligen Landeshauptstadt nach 1891 bald Konkurrenz. Im Jahr 1911 gab es dort unter 140 000 Einwohnern bereits 35 Speiseeishändler - auch erste Deutsche, die sich das italienische Wissen angeeignet hatten. Braunschweigs Stadtphysicus Dr. Roth warnte 1903 vor den gesundheitlichen Gefahren des Eisgenusses. Und 1911 vermutete Braunschweig gegenüber dem Deutschen Städtetag unsittliche Gespräche in der Umgebung der Eiswagen. Ein Jahr später wurden die mobilen Eisverkäufer, die vorzugsweise Spielplätze und Schulhöfe aufgesucht hatten, von allen Straßen und öffentlichen Plätzen verbannt.

Nach Meinung der Stadtarchivarin Schmidt-Czaia ebnete das Verbot der fliegenden Händler der ortsfesten Eisdielen den Weg. Dass Braunschweig auf Dauer Pionierstadt bleibt, will die Historikerin nicht beschwören. Auch ihre Osnabrücker Kollegin Sonja Wahlbrinck, die den Titel verloren hat, meint nun, dass die Gelatieri auf dem Weg in den Norden "sich wahrscheinlich zuerst in Süddeutschland angesiedelt haben".

Aktualisiert: 09.08.2004, 06:16 Uhr

Unilever startet Eiskremeoffensive / Zielrichtung Gesundheit und Wellness

Süßwarenproduktion Nr.9/2005 S. 5



Arte-TV-Sendung am 24.06.05 / Lust auf Eis (Dokumentation, auch Geschichte)

(am 30.05.05 – waren noch keine Infos im Internet)

Geschichte von [Langense Iglo - Broschüre](#)

Deutschlandfunk – am 22.07 / 11,05

Eisverkäufer / Geschichte des Speise-Eis / Gelaterier

„Kalter Schmerz in edler Waffel“

<http://www.dradio.de/dlf/sendungen/gesichtereuropas/>

### **Bei Kinderwunsch zur Eiscreme greifen**

**dieStandard.at - vor 1 Stunde gefunden**

Harvard/Wien - Frauen werden leichter schwanger, wenn sie fettreiche Milchprodukte konsumieren. Verzichten sie allerdings auf Vollmilch und Eiscreme und nehmen stattdessen fettarme Milchprodukte zu sich, steigt das Risiko für Ovulationsschwierigkeiten, ...

[Vollmilch und Eiscreme erhöhen Schwangerschaftschancen](#) Rheinische Post

[Schwanger dank Eiscreme](#) Focus Online

[Frankfurter Allgemeine Zeitung](#) - [Onmeda](#) - [Morgenwelt](#)

[und 14 ähnliche Artikel »](#)

Ernährung

Vollmilch und Eiscreme gegen Unfruchtbarkeit?



Schöne Ausrede:  
Eiscreme für den

Kindersegen

28. Februar 2007

Frauen werden leichter schwanger, wenn sie fettarme Milchprodukte meiden und stattdessen Vollmilch und Eiscreme konsumieren. Zu diesem Ergebnis sind Forscher um Jorge Chavarro von der Harvard School of Public Health in Boston bei einer Untersuchung an Frauen gekommen, die eine Schwangerschaft angestrebt hatten. Bei 438 von ihnen bestand eine Unfruchtbarkeit aufgrund einer beeinträchtigten Ovulation.

Das Risiko für eine solche Störung war für Frauen, die täglich zwei oder mehr fettarme Milchprodukte zu sich nahmen, um rund vier Fünftel höher als bei Studienteilnehmerinnen, die höchstens einmal pro Woche ein solches Produkt konsumierten. Umgekehrt ließen zwei oder mehr fettreiche Milchprodukte pro Tag das Unfruchtbarkeitsrisiko um ein Viertel sinken, wie die Forscher in der Online-Ausgabe der Zeitschrift „Human Reproduction“ berichten.

Text: F.A.Z., 28.02.2007, Nr. 50 / Seite N2

Bildmaterial: picture-alliance/ dpa

Heft der Zeitschrift – du

(habe ich zu Hause)

[www.dumag.ch](http://www.dumag.ch)

Heft Nr. 06

Juni 2003

**EIS. GELATO. ICE CREAM.**  
**DIE KULTUR DES SOMMERS**  
**ISBN**

[Links zum Thema](#)

---

**Eis.**

**Die Kultur des Sommers**

26 Philosophie des Überflüssigen. Von Urs Widmer

28 In die Eisberge hinein. Aufnahmen von Walterundspehr

**Der Stoff**

34 Die Definition. Von Hervé This-Benckhard

35 Eisessen. Eine Fotoserie von Martin Parr

36 Was man aus Luft alles machen kann.

Bei Gasparini in Basel. Von Max Küng  
38 Die Tüftler mischen mit dem Besten.  
In Bursins bei Mövenpick. Von Paul Imhof  
40 Die Eismaschinerie. Aufnahme von Oliver Lang  
42 Yeti auf dem Matterhorn. Bei Frisco in Rorschach.  
Von Brigitte Hürlimann  
43 Eis mit toter Fliege. Präventivgespräch  
mit einem Kantonschemiker. Von Silvio Keller

### **Der Konsum**

46 Wissenwertes zur Eiszeit. Ein Lexikon.  
Von Camille Schlosser  
48 Das Paradies zu Hause. Drei Rezepte von  
Wolfgang Kuchler. Mit Aufnahmen von Jérôme Bischler  
52 Plopp. Quiiiiiietsch! Das Paiper-Revival.  
Von Susanne Pauser und Wolfgang Ritschl  
54 Vierzig Jahre Sommer. Aus dem Archiv der Firma  
Frisco. Mit einem Kommentar von Reinhold Weber  
57 Einer muss gewinnen. Zwei Wettbewerbe in Italien.  
Von Camille Schlosser

### **Die Geschichten**

60 Eis. Chronik einer kulinarischen Erfindung.  
Von Helga Leiprecht  
65 Hunger macht Eis. Die Erfindung der Eisdiele.  
Von Helga Leiprecht

### **Die Schönen Künste**

70 Eislyrik. Von Ossip Mandelstam  
72 Eis vor der Schule. Von Marina Rumjanzewa  
76 Das Zitroneneis. Von Liaty Pisany  
78 Zwei Eimer voller Eis. Von Axel Hacke  
80 Farben im Eismeer. Eine neue Ordnung.  
Von Nadine Olonetzky

### **Epilog**

84 Gelato al limon. Kurze Antworten von Maestro  
Paolo Conte

## **und im Hinterland**

15 Gleich zwei Reeditionen von Klassikern. Zum einen das vorzügliche und berühmte Notizbuch, das auch Vincent van Gogh begleitete: Moleskine. Von Helmut A. Gansterer, Seite 9. Zum andern die Neuübersetzung des Romans der Unreife, des Fängers im Roggen von J. D. Salinger, der nun wohl bereits die dritte oder vierte Generation Pubertierender fesselt. Von Willi Winkler, Seite 19. Ausserdem der in den USA klassische Konflikt zwischen Politik und Militär um die Kontrolle der Armee. Von Jean Edward Smith, Seite 13. Kolumnen von Jacqueline Hénard, Péter Esterházy, Bruno Steiger.

## **Rubriken**

11 Editorial  
05 Moment Musical  
06 Leserbriefe  
06 Autorenverzeichnis  
86 Veranstaltungskalender  
89 Impressum  
92 Vorschau

## **Eiscreme**

## **Speiseeis**